



“焦がし”風味香るバータイプのバイク

## 焦がしバークルト

Kogashi bar tart

ベースとなるクッキーの焦がしバター風味と相性の良い3種のバークルトです。

### クランブル

#### クッキー生地配合 (%)

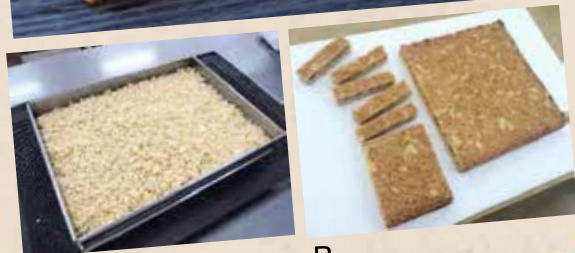
フレン	60
上白糖	50
全卵 (正味)	15
薄力粉	70
強力粉	30
食塩	0.5

#### トッピング配合 (g) 37cm×26cmセルクル 使用の場合

- ①クランブル  
クッキー生地.....600  
グラニュー糖.....90  
アーモンドスライス.....36
- ②スポンジクリーム.....150  
(スポンジケーキの切れ端等を使用)
- ③ラズベリージャム.....170

#### 工程 (ビーター使用)

- クッキー生地製法  
1. 全ての材料を投入し、生地がまとまるまでミキシングする。  
2. 生地を冷蔵庫にてリタードする。
- クランブル製法  
クッキー生地を粗めのふるいに通してクランブルにし、グラニュー糖とアーモンドスライスを合わせる。
- 成型  
1. 6mm厚に延ばしたクッキー生地をセルクル (37cm×26cm) に敷き、ピケをする。  
2. スポンジクリームを敷き詰める。  
3. ラズベリージャムを絞る。  
4. クランブルをのせる。(写真A)  
4) 180℃で約30分焼成する。  
(フランス天板とシルパン (メッシュ) を使用)  
5) 11cm×2.5cmにカットする。(写真B)



A

B

☆☆☆

### 太鼓判ポイント

#### お皿もフォークも不要！ 片手でぱくりのバータイプ

仕事や授業の合間、お出かけ中、家でのリラックスタイムなど、食べるシーンを選ばないので、販売機会を多く見込めるアイテムです。

#### 焦がしバター風味の余韻に癒される

フレンの焦がしバター風味がそれぞれのトッピングの風味を引き立て、後味まで優しく香ります。

#### 癒しのお菓子“バイク”とは

“バイク”とは、英語の「Baked goods(バイクドグッズ)」からきており、マフィンやパウンドケーキなど素朴なホームメイドスタイルの焼き菓子のこと。

温かみがあり、ほっと安らげる“バイク”は、煌びやかなスイーツとは別の魅力で食べる人を魅了しています。

雑誌でもバイク専門店が度々紹介され、“バイク”という言葉が浸透。注目を集めています。

#### 絶妙な香ばしさがたまらない “焦がし”を謳った商品が人気

「焦がしバター」や「焦がしキャラメル」など、“焦がし”風味を謳った菓子が続々と登場。独特の香ばしさはコーヒーとの相性抜群で、コーヒーブームとともに人気が加速しています。

偶然焦げたホワイトチョコレートから生まれた「第4のチョコレート」、ブロードチョコレートも話題になっており、“焦がし”風味に注目です！







## アップルスパイス

(写真A左)

### クッキー生地配合 (%)

配合・製法は裏面と同様

### スパイスケーキ生地配合 (%)

- ①上白糖……………60  
三温糖……………60  
全卵 (正味) ……100  
NEWホイップドール400…20  
②強力粉……………80  
アーモンドプードル…20  
スパイスミックス…………1.3  
(下記割合で混合)  
シナモン……………5  
カルダモン……………3  
ナツメグ……………1  
白胡椒……………1  
B.P.……………0.5  
③フレン(溶かし)…………80  
ナッツリキュール…………5

### トッピング配合 (g) 37cm×26cmセルクル使用の場合

- ①アップルプレザーブ……450  
②ナパージュ  
アプリコットジャム……100  
水……………40  
レモン果汁……………8

### 工程

- 1) スパイスケーキ生地製法  
1. ①を混ぜ合わせる。  
2. ②を加え合わせる。  
3. ③を加え合わせる。
- 2) 成型  
1. クッキー生地を敷く。  
(裏面工程3) 成型1. と同様)  
2. スパイスケーキ生地を950g流す。  
3. アップルプレザーブをのせる。
- 3) 180℃で約40分焼成する。
- 4) ナパージュの材料を全て合わせ沸騰させて塗る。(写真B)
- 5) 11cm×2.5cmにカットする。



A



B

## フロランタン

(写真A右)

### クッキー生地配合 (%)

配合・製法は裏面と同様

### ナッツフィリング配合 (g)

- 37cm×26cmセルクル使用の場合  
NEWホイップドール400…140  
くるみ……………112  
ヘーゼルナッツ……………63  
アーモンド……………63  
グラニュー糖……………116  
粉末マルトース……………116  
食塩……………1.4

### 工程

- 1) ナッツフィリング製法  
1. ローストしたナッツ類を刻む。  
2. 全ての材料を混ぜ合わせる。
- 2) 成型  
1. クッキー生地を敷く。  
(裏面工程3) 成型1. と同様)  
2. ナッツフィリングを敷き詰める。
- 3) 190℃で約35分焼成する。
- 4) 11cm×2.5cmにカットする。

## 太鼓判ポイント

### “効率性”と“手作り感”を両立！

一度焼きで大きく作ってカットするので、一回の焼成でたくさん生産することができます。カットした1本1本に、温かな手作り感が出るのが魅力です。

### レジ横販売で

### “つい手を伸ばしたくなる”一品に

常温販売OK！縦置きOK！  
レジ横の狭いスペースで販売するのにぴったりのアイテムです。

## 使用製品のご案内

### フレン

- 手間と技術が必要な焦がしバターの複合的な味を追求した、焦がしバター風味のマーガリン  
(500g×20個ダンボール箱入り、15kgダンボール箱入り)



### NEWホイップドール400

- 乳脂肪分19%の生クリームの風味豊かなホイップクリーム  
(1ℓ×12本ダンボール箱入り)

